

eWOL 12/06

Informacja dla Partnerów

Gorący trunek na zimne dni.

- Produkcja grzanego wina z pomocą kotłów parowych firmy LOOS

Sezon na grzane wino jest krótki, lecz intensywny. Gorąca kompozycja z czerwonego wina, cukru oraz przypraw ogrzewa od wewnątrz i pozwala lepiej znieść zimowe chłody.

Pomysł na dodawanie przypraw do wina zrodził się już w starożytnej Grecji. Zwyczaj ten rozpowszechnili przed ponad 2000 lat starożytni Rzymianie. Ówczesne wino w swojej czystej postaci było bardzo kwaśne i dlatego udoskonalano jego smak miodem, ziołami, owocami oraz przyprawami. Podnosiło to nie tylko walory smakowe napoju, ale także dzięki zawartemu w miodzie cukrowi znacznie wydłużało przydatność trunku do spożycia. Po raz pierwszy przepis na grzane wino utrwalony został w książce kucharskiej słynnego rzymskiego smakosza i najznamienitszego pisarza kulinarnego antyku Apicjusza. Przepis na tak zwane Conditum Paradoxum (antyczne rzymskie wino z przyprawami) nakazywał zagotowanie miodu z niewielką ilością wina. Następnie dodać do tego należało pierzu, mastyksu, liści lauowych, szafranu, daktyli oraz podsmażonych pestek daktyli. Na sam koniec mieszanka ta rozcieńczana była większą ilością wina.

W taki sposób uszlachetnione przyprawami wino uchodziło w późnym Średniowieczu za rzecz prawdziwie drogocenną. Nie smak jednak, lecz ilość podanego podczas uroczystości trunku decydowała o społecznej pozycji gospodarza. Pierwotnie tak zwane wino przyprawiane pite było na zimno. Dopiero później odkryto możliwość rozkoszowania się jego smakiem na gorąco i tak właśnie narodziło się grzane wino.

W Niemczech boom na grzane wino nastąpił w latach 70. wraz z rozpoczęciem jego produkcji na skalę przemysłową. Po dostarczeniu podstawowych składników do wina dodaje się zgodnie z tajnymi recepturami odpowiednie składniki.

Następujący po tym długotrwały proces termiczny gwarantuje harmonijne połączenie się różnych aromatów. Napełnienie butelek winem i zaetykietowanie kończą proces produkcji grzanego wina, które może następnie trafiać na stoły i cieszyć podniebienia. Prawie zawsze na różnych etapach produkcji jako nośnik ciepła wykorzystywana jest para wodna.

To zadziwiające, ile wspaniałości i smakołyków produkowanych jest ze wsparciem urządzeń kotłowych firmy LOOS. W ścisłej współpracy z projektantami oraz konstruktorami w nowoczesne wytwornice pary firmy LOOS wyposażono już całą rzeszę znaczących producentów jak na przykład Gerstacker Weinkellerei producenta słynnego na cały świat grzanego wina serwowanego na norymberskim jarmarku bożonarodzeniowym Nürnberger Christkindlesmarkt-Glühwein.

Dyrekcja oraz załoga firmy LOOS INTERNATIONAL życzą wszystkim Państwu oraz Państwa rodzinom wesołych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszystkiego najlepszego w Nowym Roku.

